



Menu de la semaine du 13 Octobre

FORMULES DU MIDI (Hors jours fériés)

18,50 € = 1 entrée + 1 plat + 1 dessert.

17,00 € = 1 plat + 1 entrée ou 1 dessert.

NOS ENTREES 4,50€

TAHU TEMPEH: Galettes traditionnelles de tofu et tempeh frites servies avec leur sauce acidulée.

RAWON: Soupe traditionnelle au boeuf de l'île de Java parfumée aux noix de Keluak, citronnelle, galangal et feuilles de citronnier.

NOS PLATS

LAKSA BAKSO UDANG: Nouilles de riz servies dans leur soupe crémeuse au lait de coco parfumée au bouillon de crevettes, citronnelle, curcuma, piment doux servi avec boulettes aux crevettes et petits légumes. 14,50€

AYAM KECAP: Wok de poulet sauté aux épices sambal, sauce kecap manis, petits légumes, graines de sésame, servi avec riz blanc. 14,50€

BABI BASE GENEP: Recette balinaise de porc sauté dans sa pâte d'épices base genep composée de multitudes d'épices balinaise, servi avec riz blanc et légumes. 14,50€

NOS DESSERTS 4,50€

KUE PUKIS : Petite madeleine traditionnelle indonésienne parfumée au lait de coco, pépites de chocolat servie avec cacahuète et caramel au sucre de palme.

MANGGA SAGO : Verrine au lait de coco perles de tapioca sago parfumées au pandan et mangue.

COUPE DU PAPA WAYAN: Boule de glace Don Papa, shot de rhum Don Papa, speculos, ananas, cacao noir. **(Pas inclus dans la formule midi)** 7,50€

1 BOULE DE GLACE DES ALPES **3,00€**. 2 boules **5,00€** : Caramel beurre AOP d'Isigny / Chocolat / Noix de coco / Pistache / Thé vert matcha / Vanille / Cacahuète / Citron basilic* / Fraise* / Mangue* / Jasmin pêche blanche*.

* Sorbets.